

Unser mediterranes Buffet

- ab 20 Personen -

Antipasti: Eingelegtes Gemüse, Tomate mit Mozzarella, Polpetten (italienische Kräuterhackbällchen), Schinken mit Melone

Fleischauswahl: Kräuterbraten, Hähnchenschenkel Toskana, Schweinefilet in delikater Tomatensauce mit Mozzarella überbacken,

Garnelenspieße mediterran mariniert (gegen Aufpreis)

Beilage zur Auswahl: Nudeln mit Aioli, Spaghetti Bolognese, Risotto, Lasagne, Kartoffelgratin, Kräuterkartoffeln

Salatauswahl: Griechischer Bauernsalat, ital. Tomatensalat, Tortellini- oder Schmetterlingsnudelsalat mit Mozzarella, Frutti de Mare (Meeresfrüchtesalat)

Zum Büffet reichen wir: Ciabattabrot, Partybrötchen, Kräuterbutter und/oder Tomaten-Knoblauchbutter, Tsatsiki

Dessertauswahl: Amaretto-Tiramisu, Apfel-Tiramisu, Mousse au Chocolat, Zitronencreme, Vanillecreme mit Fruchtsauce
Preis pro Person: 19,00 €
Auf Wunsch mit Käseplatte: 20,50 €

Preisänderungen vorbehalten.

Bitte geben Sie Ihre Bestellung 5 - 6 Tage vorher auf.

Zahlung erwünscht bei Geschirrrückgabe innerhalb drei Tage nach Lieferung.

Buchen sie den Wümmekieker

Geburtstage, Hochzeiten, Polterabende, Jubiläen, Versammlungen...
Gesellschaften bis 100 Personen im Wümmekieker
Geschirr bis 200 pers.

Klee Partyservice

Im Wümmekieker

Inh. Olaf Klee
Fährwisch 9
28870 Ottersberg
Tel.: 04205 / 315117 o.3198484
Mobil: 0151-65796886
Mail: olafklee@t-online.de

www: klee-partyservice.de



Speisenkarte

Gültig ab: 1.1.2015

Suppen -delikat und garantiert frisch zubereitet-

Norddeutsche Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Mettbällchen, Spargel und Blumenkohl pro Ltr. 7,00 €

Erbsensuppe

mit Fleisch- und Wursteinlage pro Ltr. 5,00 €

Gulaschsuppe

mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Möhrenwürfel pro Ltr. 7,50 €

Partysuppe

mit Gehacktem, Paprika, rote Bohnen, Zwiebeln, Tomaten, Mais pro Ltr. 6,50 €

Minestrone

italienische Gemüsesuppe -vegetarisch- pro Ltr. 5,00 €

Gyrossuppe

vom Schwein mit Zwiebeln und Paprika pro Ltr. 7,00 €

Chili con carne

mit Gehacktem, Zwiebeln, rote Bohnen, Mais und Tomaten, pro Ltr. 7,50 €
0,5 Ltr. pro Pers.

Unsere Bratenauswahl

Krustenbraten

Putenbrustbraten

Hackbraten

dazu wahlweise:

Salzkartoffeln

Kartoffelsalat

als Beilage:

Salat (siehe Salatauswahl) oder Gemüse nach Wahl

Nackenbraten

Kasslerbraten

Gefüllter Braten vom Nacken

Kartoffelgratin

warmer Speckkartoffelsalat

Kräuterbraten

Zwiebelbraten

Bratkartoffeln

pro Person 12,50 €

Salatauswahl zum warmen Essen

Gemischter Salat (Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel), Krautsalat, Wurzelsalat, Bohnensalat, Eisbergsalat (Sahne Mandarinen), Gurkensalat, Tomatensalat, Ananas-Kraut-Salat, Porreesalat (Mais, Gurke, Apfel), Porreesalat (Mais und Ananas), Bauernsalat mit Fetakäse(aufpr.1,- pro pers.)

Rinderrouladen mit Sauce, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Salat
pro Person 14,50 €

Rind- und Schweinebraten mit Sauce, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, Leipziger
Allerlei oder Kaisergemüse, Salat pro Person 14,50 €

Gulasch mit Salzkartoffeln oder Nudeln, Apfelrotkohl, Bohnen- oder
Gurkensalat pro Person 14,00 €

Schweineschnitzel oder Putenschnitzel mit Pilzen und Zwiebeln. Dazu
Kartoffelsalat mit Ei oder warmen Speckkartoffeln, Salat nach Wahl
pro Person 13,50 €

Sahne-Schnitzelpfanne Schweineschnitzel mit Speck, Zwiebeln und
Champignons überbacken. Dazu Butterreis oder Salzkartoffeln, Salat
nach Wahl
pro Person 13,50 €

Schnitzelpfanne "Jäger Art" Schweineschnitzel natur gebraten mit Speck,
Zwiebeln, Porree und Käse überbacken, Salat nach Wahl pro Person
13,50 €

Schnitzelpfanne "Hawaii" Schweine- oder Hähnchenfilet mit Pfirsich und
Ananas in Sahnesauce mit Käse überbacken. Dazu Reis und Salat nach
Wahl
pro Person 13,50 €

Hähnchenschnitzelauflauf mit Porree, Pilzen, Sahne und Käse überbacken.
Dazu Reis oder Salzkartoffeln und Salat nach Wahl pro Person 13,50 €

Geschnetzeltes vom Schwein oder Hähnchen mit Champignons, Paprika und
Zwiebeln, Reis oder Salzkartoffeln, Salat nach Wahl pro Person 12,50 €

Knipp mit Bratkartoffeln, saure Gurken oder Rote Beete pro Person 9,00 €

Wildschweinbraten mit Sauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln oder Klöße
pro Person 15,00 €

Rehbraten Rehkeule mit Sauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln oder Klöße
pro Person 15,50 €

Entenbrust mit Orangensauce, Apfelrotkohl, Spätzle oder Salzkartoffeln
Salatbeilage pro Person 16,00 €

Lachsgratin mit Broccoli in Sahnesauce, Penne oder Butterreis, Salat nach Wahl pro Person 15,00 €

Gerichte der Saison

Spargel aus der Region mit Beilagen wie Schinken, Schnitzel, Sauce Hollandaise, Buttersauce und Salzkartoffeln –Tagespreis-

Grünkohl mit Kasslerfleisch, Bauch, Kochwurst, Pinkel und Salzkartoffeln pro Person 12,50 €

Kaltes Büffet -ab 15 Personen-

Bratenaufschnitt, Roastbeef, Hähnchenfilet, Putensteak paniert gebraten, Schinken mit Melone, Schinkenröllchen mit Spargel, Käseplatte, Brot und Butter, zwei Salate nach Wahl pro Person 17,50 €
mit Fischplatte pro Person 19,50 €

Rustikales Büffet -ab 15 Personen-

Frikadellen, kleine Schweineschnitzel, Schinken, Mettwurst, Kassleraufschnitt, Leberwurst, Sülze, Blutwurst, Jagdwurst, Käsebrett, Brot und Butter, zwei Salate nach Wahl pro Person 15,50 €

Feinkostsalate zum kalten Büffet

Nudelsalat, Eiersalat, Geflügelsalat, Wurstsalat, Reissalat, Käsesalat, Broccoli-Schinkensalat, Farmersalat, Krabbensalat, Waldorfsalat

Canapes -dekorativ belegt-

Wir empfehlen pro Person fünf Canapes. Je Platte richten wir 15 Canapes gemischt mit Käse und Aufschnitt oder Fisch an.

Als Brot verwenden wir Grau- Schwarz- und Vollkornbrot.

wahlweise mit: Käse, Schinkenröllchen, Lachsschinken, Kassleraufschnitt, Putenbrustaufschnitt, Hackepeter, kleine Schnitzel von Schwein oder Hähnchen, Eicreme, Eischeiben, Forelle, Lachs, Aal, Krabben
oder auch vegetarisch.
pro Canape 2,00 €

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce, Schokoladenpudding mit Vanillesauce, Vanillecreme mit Fruchtsauce, Schwarzwaldpudding (mit Alkohol), Herrencreme, Zitronencreme, Mouse au Chocolat, Amaretto-Tiramisu (mit Alkohol)
pro Person 2,50 €